

Название документа	Чек-лист по проведению контроля
Версия документа, дата	1
Автор, должность	Коровин Н.А. Начальник отдела по контролю за организацией и мониторингу питания ГКУ УР "ЦФЭиМО"

## Чек-лист

Наименование образовательного учреждения:

МОУ ООШ д. Байситово

Руководитель образовательного учреждения

Л.В. Софронова подпись



Ответственный за организацию питания:

О.В. Бичурина подпись



Проверяющий

Л.В. Софронова подпись



Дата проведения проверки:

25.01.2024 г.

**Столовая**

		Результат						
СОБЛЮДЕНИЕ РЕГЛАМЕНТА		Удельный Коэффициент 1 - минимальная степень риска 2 - средняя степень риска 3 - высокая степень риска	Выполнено +20	Частично выполнено +10	Не выполнено 0	Оценка	Итоговый балл по оценке	Комментарии
<b>ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ, максимум баллов: 300</b>								
1	Обеденный зал чистый, уборка проводится согласно графика. График уборки заполняется	2	+			20	40	
2	Обеденные столы, стулья и другая мебель без механических повреждений	2	+			20	40	
3	Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально отведенном месте, чистый	2	+			20	40	
4	Утвержденное типовое (цикличное) меню приготавливаемых блюд присутствует.	2	+			20	40	
5	Уголок потребителя в наличии, оформлен, имеется вся нормативная документация Санитарно-эпидемиологические правила	1	+			20	20	
6	Книга отзывов и предложений, Контактные телефоны «Исполнителя» по услуге питания, копия свидетельства о государственной регистрации предприятия оказывающего услуги питания присутствует.	1	+			20	20	
7	Санитарные посты оборудованы моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются. Имеются кожные антисептики	2	+			20	40	
8	Столовая посуда в зале чистая, сухая, без сколов	2	+			20	40	
9	Подносы в зале чистые, сухие, без повреждений	1	+			20	20	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>100%</b>	
<b>ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ, максимум баллов: 240</b>								

1	Вспомогательные помещения убраны, чистые, генеральная и текущая уборка проводится согласно графика. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	
2	Санитарный узел содержится в чистоте, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	
3	Уборочный инвентарь промаркирован, чистый, без повреждений. Хранится в специально отведенном месте. Инвентарь для сан. узлов сигнального цвета (красного), хранится отдельно от общего инвентаря	2	+			20	40	
4	Санитарные посты оборудованы моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются.	2	+			20	40	
5	Место для санитарной одежды перед посещением туалета оборудовано, при посещении туалета сотрудник надевает одноразовый халат	3	+			20	60	
6	Шкафчики для персонала чистые, не захлаплены	1	+			20	20	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>100%</b>	
<b>СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ, максимум баллов:</b>		<b>700</b>						
1	Отсутствие продукции с истекшими сроками годности	3	+			20	60	
2	Отсутствие продукции с несоответствующим товарным видом (поврежденные упаковки, бомбаж, наличие порчи на овощах и фруктах и др)	3	+			20	60	
3	Отсутствие продукции без маркировок или с неполной маркировкой.	3	+			20	60	
4	Маркировка производителя на вскрытой продукции поставщика сохранена.	3	+			20	60	
5	Соблюдаются сроки годности вскрытой продукции в соответствии с этикеткой поставщика	3	+			20	60	
6	Вся продукция хранится в соответствии с установленным изготовителем температурным и влажностным режимом.	3		+		10	30	

7	Все емкости для хранения пищевой продукции, а также стеллажи промаркированы. Продукция хранится в соответствии с маркировкой. Емкости и стеллажи чистые, без повреждений	2	+			20	40	
8	Складские помещения промаркированы	1	+			20	20	
9	Холодильное оборудование оборудованы термометрами. В сухих складах оборудован психрометр. Стеклянные термометры упакованы в пищевую пленку. Графики ведутся, заполняются своевременно	2	+			20	40	
10	При хранении продукции товарное соседство соблюдается	2	+			20	40	
11	Складские помещения чистые, без повреждений. Генеральная и текущая уборка проводятся своевременно. Графики уборки ведутся. Посторонние предметы в помещениях отсутствуют	2	+			20	40	
12	Все склады оборудованы вентиляцией, сплит системой	3		+		10	30	
13	Уборочный инвентарь, емкости для моющих и дезинфицирующих средств промаркированы, хранятся в специально отведенных местах	2	+			20	40	
14	Вся продукция хранится на расстоянии не менее 15см от пола. На полу продукция не хранится	3	+			20	60	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>91%</b>	
<b>МОЕЧНЫЕ ОТДЕЛЕНИЯ, максимум баллов:</b>		<b>680</b>						
1	Помещения содержатся в чистоте, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	
2	Посудомоечные машинки исправны. Моющие и ополаскивающие средства для п/м имеются в достаточном количестве.	1			+	0	0	
3	Моющие средства, инвентарь для мытья посуды в достаточном количестве. Инвентарь для мытья посуды меняется своевременно, по мере изнашивания. Щетки с губчатым и металлическим материалом не используются	2	+			20	40	

4	Столы, стеллажи, полки чистые, без повреждений, промаркированы. Моечные ванны продозированы	2	+			20	40	
5	Разделочные доски хранятся не плотно друг другу, сухие, без жирного налета и повреждений	2	+			20	40	
6	Подносы хранятся "крест на крест". Сухие, без жирного налета. Отсутствуют повреждения	2	+			20	40	
7	Остатки пищи на посуде отсутствуют, без жирного налета. Дезинфицируется посуда, разделочные доски и разносы не реже 1 раза в день, путем замачивания в дез. растворе. Без посторонних запахов.	2	+			20	40	
8	Емкости и крышки для суточных проб чистые, без повреждений, хранятся отдельно. Дезинфицируются путем кипячения, либо пропаривания в пароконвектомате в течении 10 мин. при 100С	1	+			20	20	
9	Химия хранится в спец. емкости, в специально отведенном месте. Емкости промаркированы	2	+			20	40	
10	Столовой и кухонной посуды в достаточном количестве. Инвентаризация проводится регулярно	3		+		10	30	
11	Столовая и кухонная посуда без сколов и повреждений.	2	+			20	40	
12	В помещениях оборудованы санитарные посты. Оборудованы моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются.	2	+			20	40	
13	Раздельное хранение разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции	1	+			20	20	
14	Имеются инструкции по обработке столовой и кухонной посуды, приборов. Персонал ознакомлен с инструкциями. Посуда моется согласно инструкций	2	+			20	40	
15	Чистая посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола	2	+			20	40	
16	Посторонних предметов на рабочих местах не хранится	2	+			20	40	

17	Грязная и чистая посуда хранится раздельно, на промаркированных местах. На полу посуда не хранится	3	+			20	60		
18	Моечные ванны и ПММ оборудованы вытяжными зонтами. Функционирует приточно-вытяжная система вентиляции	1		+		10	10		
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>91%</b>		
<b>ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, максимум баллов:</b>		<b>740</b>							
1	В столовой ведутся следующие журналы: Журнал здоровья, бракеражный журнал, журнал входного контроля, журнал учета расходования дез. средств. Проведения уборок, журнал учета работы бактерицидных ламп, журнал наблюдения за активностью вредителей. Журнал выдачи направлений и ЛМК (если ведется)	2	+			20	40		
2	В столовой в наличии утвержденная программа производственного контроля (ППК)	2	+			20	40		
3	Наличие медкнижек у персонала с отметкой о прохождении (выборочная проверка). В ЛМК актуальные даты прохождения медосмотра, гигиенического обучения	3	+			20	60		
4	В наличии промаркированные ведра для обработки яиц. Чистое яйцо хранится в холодильнике, в промаркированной емкости. Яйца обрабатываются согласно инструкции. В наличии дез. раствор, кальцинированная сода. Яйца после обработки чисты без микротрещин и описей (печати)	3	+			20	60		
5	Утилизация блюд происходит не позже 2-х часов с окончания сервиса.	3	+			20	60		
6	В столовой вытяжные зонты чистые, в исправном состоянии. Очистка зонтов проводится регулярно.	2		+		10	20		
7	В холодном цехе имеется бактерицидная лампа. Чистая, в рабочем состоянии.	2	+			20	40		
8	В столовой, складских помещениях нет мух и других насекомых. Отсутствуют следы появления грызунов. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся.	3	+			20	60		

9	Во всех помещениях пол, стены, потолок, двери чистые, без повреждений. Материал легко поддающийся мойки.	3	+			20	60	
10	В столовой соблюдена поточность.	3	+			20	60	
11	В столовой нет скопления ТБО. ТБО вывозятся своевременно. Вывоз осуществляет специально выделенный персонал	3	+			20	60	
12	В коридорах и вспомогательных помещениях готовая продукция не хранится	3	+			20	60	
13	Щуп (термометр) имеется в наличии, в исправном состоянии	2	+			20	40	
14	Мусорные баки в столовой промаркированы, чистые, без повреждений. Находятся в специально отведенных местах	2	+			20	40	
15	Производственные цеха оборудованы трапами, чистые, в рабочем состоянии, не забиты.	1	+			20	20	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>97%</b>	
<b>ГОРЯЧИЙ ЦЕХ, максимум баллов:</b>		<b>700</b>						
1	Горячий цех чистый, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	
2	Холодильное оборудование чистое, в исправном состоянии. Графики ведутся, заполняются своевременно	2	+			20	40	
3	Тепловое, холодильное и механическое оборудование в исправном состоянии, санитарная обработка проводится регулярно	2	+			20	40	
4	Рукавицы/прихватки в чистом состоянии, без механических повреждений, заменяются своевременно	2	+			20	40	
5	Разделочный инвентарь промаркирован. Персонал использует инвентарь в соответствии с маркировкой. Ножи и доски в достаточном количестве, чистые. Состояние ножей и досок исправное	2	+			20	40	
6	Маркировка столов, холодильного оборудования, и других объектов цеха имеется. Персонал использует инвентарь и пользуется производственными столами в соответствии с маркировкой	2	+			20	40	

7	Не допускается хранение сырья в цехе в транспортной упаковке.	2	+			20	40		
8	Отсутствие сырья и п/ф с истекшим сроком годности и несоответствующего качества	3	+			20	60		
9	Товарное соседство соблюдается.	2	+			20	40		
10	Соблюдаются условия и температурные режимы хранения продукции в соответствии с маркировкой.	3	+			20	60		
11	Полуфабрикаты, готовые блюда хранятся в производственной таре, накрытые крышкой и/или пищевой пленкой, промаркированы (указаны дата и время, наименование)	2	+			20	40		
12	Емкости для хранения специй, сыпучих компонентов без повреждений, чистые, имеют полную маркировку, закрыты крышкой.	2	+			20	40		
13	Источники выделения тепла (пароконвектоматы, плиты) оборудованы местными вытяжными системами.	1	+			20	20		
14	Отсутствие стеклянных, фарфоровых и керамических изделий (емкостей)	2	+			20	40		
15	Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и разводятся в специально отведенном месте, Емкости промаркированы	2	+			20	40		
16	Раковина для мытья рук оборудована моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются.	2	+			20	40		
17	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, промаркирован, чистый, без повреждений	2	+			20	40		
<b>Общая оценка за раздел</b>								<b>100%</b>	
<b>ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ, максимум баллов</b>		<b>740</b>							
1	Холодный цех чистый, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40		



2	Холодильное оборудование чистое, в исправном состоянии. Графики ведутся, заполняются своевременно	2	+			20	40	
3	Механическое оборудование в исправном состоянии, санитарная обработка проводится регулярно	2	+			20	40	
4	Температура в салатном цеху +18 С. Термометр в наличии. Посмотреть показания термометра.	1			+	0	0	
5	Разделочный инвентарь промаркирован. Персонал использует инвентарь в соответствии с маркировкой. Ножи и доски в достаточном количестве, чистые. Состояние ножей и досок исправное	2	+			20	40	
6	Маркировка столов, холодильного оборудования, и других объектов цеха имеется. Персонал использует инвентарь и пользуется производственными столами в соответствии с маркировкой	2	+			20	40	
7	Не допускается хранение сырья в цехе в транспортной упаковке.	2	+			20	40	
8	Отсутствие сырья и п/ф с истекшим сроком годности и несоответствующего качества	3	+			20	60	
9	Товарное соседство соблюдается.	2	+			20	40	
10	Соблюдаются условия и температурные режимы хранения продукции в соответствии с маркировкой.	3			+	10	30	
11	Полуфабрикаты, готовые блюда хранятся в производственной таре, накрытые крышкой и/или пищевой пленкой, промаркированы (указаны дата и время, наименование)	2	+			20	40	
12	Емкости для хранения специй, сыпучих компонентов без повреждений, чистые, имеют полную маркировку, закрыты крышкой.	2	+			20	40	
13	Нарезка заготовок сырых и вареных овощей, происходит разными ножами (либо ножи обрабатываются после каждой смены операции).	2	+			20	40	

14	Отсутствие в цехе стеклянных, фарфоровых и керамических изделий (емкостей)	2	+			20	40	
15	Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и разводятся в специально отведенном месте, Емкости промаркированы	2	+			20	40	
16	Раковина для мытья рук оборудована моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются.	2	+			20	40	
17	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, промаркирован, чистый, без повреждений	2	+			20	40	
18	Зелень в цех поступает в развернутом виде, промывая внутри	2	+			20	40	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>93%</b>	
<b>МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХ, максимум баллов</b>		<b>760</b>						
1	Цех чистый, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	
2	Холодильное оборудование чистое, в исправном состоянии. Графики ведутся, заполняются своевременно	2	+			20	40	
3	Механическое оборудование в исправном состоянии, санитарная обработка проводится регулярно	2	+			20	40	
4	Разделочный инвентарь промаркирован. Персонал использует инвентарь в соответствии с маркировкой. Ножи и доски в достаточном количестве, чистые. Состояние ножей и досок исправное	2	+			20	40	
5	Маркировка столов, холодильного оборудования, и других объектов цеха имеется. Персонал использует инвентарь и пользуется производственными столами в соответствии с маркировкой	2	+			20	40	
6	Не допускается хранение сырья в цехе в транспортной упаковке.	2	+			20	40	
7	Отсутствие сырья и п/ф с истекшим сроком годности и несоответствующего качества	3	+			20	60	

8	Товарное соседство соблюдается.	2	+			20	40	
9	Соблюдаются условия и температурные режимы хранения продукции в соответствии с маркировкой.	3		+		10	30	
10	Полуфабрикаты хранятся в производственной таре, накрытые крышкой и/или пищевой пленкой, промаркированы (указаны дата и время, наименование)	2	+			20	40	
11	Емкости для хранения специй, сыпучих компонентов без повреждений, чистые, имеют полную маркировку, закрыты крышкой.	2	+			20	40	
12	При разделке мяса и рыбы соблюдается маркировка разделочного инвентаря	2	+			20	40	
13	Хранение мясной и рыбной продукции осуществляется в разных холодильниках или разных промаркированных емкостях	2	+			20	40	
14	Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и разводятся в специально отведенном месте, Емкости промаркированы	2	+			20	40	
15	Раковина для мытья рук оборудована моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются.	2	+			20	40	
16	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, промаркирован, чистый, без повреждений	2	+			20	40	
17	Мясо дефростируют двумя способами: 1) Медленное размораживание проводится в камере при температуре от 0 до +6 град. С; 2) В мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. В наличии маркировка "Дефростация" с указанием времени и даты, когда продукцию поставили на дефростацию.	2	+			20	40	

18	Рыбу размораживают на производственных столах либо в раковине "Рыба". В наличии маркировка "Дефростация" с указанием времени и даты, когда продукцию поставили на дефростацию.	2	+			20	40	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>96%</b>	
<b>ПЕКАРСКИЙ ЦЕХ/Зона, максимум баллов:</b>		<b>820</b>						
1	Цех чистый, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	
2	Холодильное оборудование чистое, в исправном состоянии. Графики ведутся, заполняются своевременно	1	+			20	20	
3	Механическое и тепловое оборудование в исправном состоянии, санитарная обработка проводится регулярно	2	+			20	40	
4	Разделочный инвентарь промаркирован. Персонал использует инвентарь в соответствии с маркировкой. Ножи и доски в достаточном количестве, чистые. Состояние ножей и досок исправное	2	+			20	40	
5	Маркировка столов, холодильного оборудования, и других объектов цеха имеется. Персонал использует инвентарь и пользуется производственными столами в соответствии с маркировкой	2	+			20	40	
6	Не допускается хранение сырья в цехе в транспортной упаковке.	2	+			20	40	
7	Отсутствие сырья, п/ф и готовой продукции с истекшим сроком годности и несоответствующего качества	3	+			20	60	
8	Товарное соседство соблюдается.	2	+			20	40	
9	Соблюдаются условия и температурные режимы хранения продукции в соответствии с маркировкой.	3	+			20	60	
10	Полуфабрикаты и готовая выпечка хранятся в производственной таре, накрытые крышкой и/или пищевой пленкой, промаркированы (указаны дата и время, наименование)	2	+			20	40	

11	Емкости для хранения специй, сыпучих компонентов без повреждений, чистые, имеют полную маркировку, закрыты крышкой.	2	+			20	40	
12	Пергаментная бумага есть в наличии	1			+	0	0	
13	Полки для хранения хлеба обрабатываются не реже 1 раза в неделю раствором уксусной кислоты, чистые без посторонних запахов. Содержатся в чистоте.	2	+			20	40	
14	Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и разводятся в специально отведенном месте, Емкости промаркированы	2	+			20	40	
15	Раковина для мытья рук оборудована моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоцветные не используются.	2	+			20	40	
16	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, промаркирован, чистый, без повреждений	2	+			20	40	
17	Рукавицы/прихватки в чистом состоянии, без механических повреждений, заменяются своевременно	2	+			20	40	
18	Серый и белый хлеб хранятся отдельно, на разных стеллажах и полках	2			+	0	0	
19	Источники выделения тепла (пароконвектоматы, плиты) оборудованы местными вытяжными системами.	1		+		10	10	
20	Противни для выпечки чистые, без повреждений, без следов ржавчины	2	+			20	40	
21	В цехе деревянный инвентарь отсутствует	2	+			20	40	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>91%</b>	
<b>ОВОЩНОЙ ЦЕХ, максимум баллов:</b>		<b>720</b>						
1	Цех чистый, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	
2	Холодильное оборудование чистое, в исправном состоянии. Графики ведутся, заполняются своевременно	2	+			20	40	

3	Механическое оборудование в исправном состоянии, санитарная обработка проводится регулярно	2	+			20	40	
4	Разделочный инвентарь промаркирован. Персонал использует инвентарь в соответствии с маркировкой. Ножи и доски в достаточном количестве, чистые. Состояние ножей и досок исправное	2	+			20	40	
5	Отсутствие сырья и п/ф с истекшим сроком годности и несоответствующего качества	3	+			20	60	
6	Полуфабрикаты, обработанные овощи и фрукты, хранятся отдельно от грязных, в производственной таре, накрытые крышкой и/или пищевой пленкой, промаркированы (указаны дата и время, наименование)	2	+			20	40	
7	Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и разводятся в специально отведенном месте, Емкости промаркированы	2	+			20	40	
8	Раковина для мытья рук оборудована моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются. Имеются кожные антисептики	2	+			20	40	
9	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, промаркирован, чистый, без повреждений	2	+			20	40	
10	Продукция хранится на полках, стеллажах, подтоварниках, а не на полу	3	+			20	60	
11	Обработка овощей, зелени и фруктов проводится согласно инструкции. Чистые, без наклеек.	3	+			20	60	
12	Кальцинированная соль имеется, в достаточном количестве	3		+		10	30	
13	Ящики/подтоварники для хранения овощей и фруктов содержатся в чистоте. Старые, не актуальные этикетки отсутствуют	3	+			20	60	
14	Фрукты, овощи и зелень с наличием порчи и посторонних запахов утилизируется	3	+			20	60	

15	Раковины для обработки промаркированы, дозированные	2	+			20	40	
<b>Общая оценка за раздел</b>								
<b>ПЕРСОНАЛ, максимум баллов:</b>		<b>260</b>					<b>96%</b>	
1	Все сотрудники в производственных помещениях без ювелирных украшений	1	+			20	20	
2	У сотрудников отсутствуют следы кожных заболеваний (нарывы, гнойные заболевания, глубокие раны, сыпь и пр.). Ногти и руки сотрудников чистые и опрятные, ногти короткие, подстрижены, без заусенцев, яркого лака, искусственных ногтей	2	+			20	40	
3	Порезы, ссадины, ожоги на руках должным образом обработаны, места повреждений заклеены пластырем и поверх надета одноразовая перчатка	2	+			20	40	
4	Одноразовые перчатки используются сотрудниками правильно, меняются своевременно	2	+			20	40	
5	У всех сотрудников в производственных помещениях волосы полностью убраны под шапочку. Все сотрудники имеют чистую опрятную рабочую (спец) одежду и обувь	2	+			20	40	
6	Сотрудники правильно используют санитарную и спец. одежду	2	+			20	40	
7	Личные вещи сотрудников, а так же посторонние предметы не хранятся в производственных помещениях. Персонал не употребляет пищу на рабочих местах	2	+			20	40	
<b>Общая оценка за раздел</b>								
<b>Суммарный % выполнения</b>			<b>95%</b>				<b>100%</b>	